

平成31年 2月

せんだい食協だより



会長あいさつ

公益社団法人 仙台市食品衛生協会
会長 白松 一郎

平成最後の年となる平成31年も立春が過ぎ、春が近づいてまいりました。

会員の皆様には、希望に満ちた新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

年度末を控え、今年度も会報を発行する運びとなりました。

まず、日頃より当協会の運営にご理解とご協力をいただいております会員、とりわけ食品衛生指導員や役員の皆様、加えてさまざまなご指導をいただいております仙台市ご当局に、この場をお借りしまして深く感謝申し上げます。

食品衛生に関して平成30年を振り返りますと、6月に行われた15年ぶりの食品衛生法の大改正が最も大きな出来事となります。今後の高齢化社会や食品の広域流通化の進展等を見据え、より一層の食品の安全確保を目的として、HACCPの考え方に基づく衛生管理の義務化や許可業種の見直し等、7項目の大改正が行われました。

これらの流れを受け、当協会では、HACCP研修会の開催や、一般飲食店のHACCP取り組みを支援する「食の安心・安全・五つ星事業」に、全国に先駆けて昨年9月から取り組みを始めました。今後とも、食品衛生指導員やHACCP普及指導員の皆様のお力をお借りしながら、さまざまな情報提供やHACCPの普及や取り組み支援を推進してまいりますので、ご理解とご協力をよろしくお願い申し上げます。

会員の皆様の事業のますますのご発展と、従事する皆様のご健勝を祈念いたしましてごあいさついたします。



祝 辞

仙台市長 郡 和子

平成31年の新春を迎え公益社団法人 仙台市食品衛生協会の皆様に、謹ん

で新年のご挨拶を申し上げます。

貴協会の皆様におかれましては、市民の食の安全性確保のため、食品業界の衛生向上にご尽力いただくなど、日頃より市政運営に対しご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、東日本大震災からは、間もなく8年が経過いたしますが、東部沿岸部のインフラ整備等、復興事業は着実に完遂に向けて進めているところです。

そしてこれからのポスト復興の時代へ向け経済成長と交流人口ビジネスの拡大のため、新たな戦略を作成し、本市の活力の基盤である地域経済の活性化や交流人口の増加を実現すべく取り組んでまいります。

また、「食」に関しましては、昨年6月に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され、食品衛生法が大きく改正されました。

新たな制度の施行に向けて、本市では貴協会の皆様のお力をお借りしながら、重点的に取り組んでまいりたいと考えておりますので、今後とも、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

結びといたしまして、貴協会の益々のご発展と、今年1年の皆様のご健勝、ご活躍を心よりご祈念申し上げ、年頭のご挨拶とさせていただきます。

平成30年度主な会議行事

開催年月日	会議・行事名等
平成30年4月11日	泉区食品衛生指導員研修会
4月16日	青葉区第5地区指導員研修会
4月24日	会計監査
5月8日	決算理事会
5月21日	HACCP導入支援(菓子製造施設)
5月22日	HACCP講習会(食品関係施設)
5月22日	定時総会
5月29日	若林区食品衛生指導員研修会
6月6日	北海道東北ブロック連絡協議会
6月7日～8日	北海道東北ブロック大会
6月9日	青葉区食中毒予防キャンペーン
6月15日	日食協定時総会、協同組合総代会
6月19日	宮城野区食品衛生指導員研修会
6月20日	青葉区食品衛生指導員研修会
6月23日	赤十字奉仕団研修会(第1回)
6月25日	泉区食品衛生指導員研修会
6月27日	太白区食品衛生指導員研修会
6月27日	赤十字奉仕団研修会(第2回)
7月23日	学校給食従事者研修会
7月28日	食品衛生講話(飲食店事業者団体)
7月31日	泉区食中毒予防キャンペーン
8月1日	日食協食品衛生懇話会
8月1日	太白区食中毒予防キャンペーン
8月7日	若林区食中毒予防キャンペーン
8月20日	青葉区第5地区指導員研修会
8月20日	HACCP普及指導員研修会
8月21日	事務職員研修会
9月3日	HACCP導入支援(菓子製造施設)
9月10日～11日	日食協食品衛生指導員全国研修会
9月18日	食の安心・安全・五つ星事業開始
9月26日	太白区食品衛生指導員移動研修会
10月4日～5日	北海道・東北ブロック連絡協議会 三部会長会議
10月19日	HACCP取組みモデル事業(仙台市内 2施設)
10月23日	青葉区第12地区指導員研修会
10月24日	日食協全国支部長会議 食品衛生指導員全国大会
10月25日	食品衛生功労者・優良施設表彰式
10月29日	食品の信頼性確保トップセミナー
11月8日	青葉区衛生講習会(ノロウイルス対策)
11月11日	HACCP講習会(豆腐製造団体)
11月12日	HACCP取組みモデル事業(仙台市内 2施設)
11月13日	HACCP取組みモデル事業(仙台市内 1施設)
11月15日	食品衛生指導員大会 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理講習会
11月20日	太白区衛生講習会(ノロウイルス対策)
11月22日	若林区衛生講習会(ノロウイルス対策)
11月27日	HACCP取組みモデル事業(仙台市内 2施設)
11月30日	HACCP取組みモデル事業(仙台市内 2施設)
12月12日	HACCP普及指導員研修会
12月18日	HACCPについての講話(生活衛生関係同業組合)
平成31年1月10日	泉区食品衛生指導員研修会
1月16日	食品の安全性に関する講演会
2月13日	青葉区指導員研修会 (予定)
2月19日	宮城野区指導員研修会 (予定)
2月20日	泉区衛生講習会(ノロウイルス対策) (予定)
3月1日	日食協食品衛生特別講演会 (予定)
3月4日	若林区指導員研修会 (予定)
3月20日	予算理事会 (予定)

平成30年度受賞者のご紹介

表彰の栄誉に輝かれた方は次のとおりです。心からお喜び申し上げますとともに、今後益々のご活躍をお祈り申し上げます。

◎厚生労働大臣表彰

- ・食品衛生功労者
秋保浩宜(太白区)

◎食品衛生法施行70周年記念 厚生労働大臣感謝状

- ・食品衛生監視員
那須智行(食肉衛生検査所)
相原篤志(青葉区保健福祉センター)

◎厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰

- 森谷和之(青葉区)

◎(公社)日本食品衛生協会会長表彰

- ・食品衛生功労者
佐伯英夫(青葉区)

◎(公社)日本食品衛生協会会長感謝状

- ・食品衛生行政担当者
牛水徹(宮城野区保健福祉センター)
酒井克朗(若林区保健福祉センター)

◎(公社)日本食品衛生協会創立70周年 記念会長感謝状

- 竹丸寅夫(青葉区)
相原一雄(太白区)
櫻井千代美(太白区)

◎(公社)日本食品衛生協会理事長表彰

- 岩井仁(青葉区)
佐藤静香(泉区)

◎(公社)日本食品衛生協会

「あんしんフード君」制度発足10周年 記念感謝状

- 飯野誠(若林区)
阿部利枝子(青葉区)

◎仙台市長表彰

- ・公衆衛生関係功労者
佐藤隆(太白区)
伴紀衛(泉区)

◎(公社)仙台市食品衛生協会会長表彰

- ・食品衛生功労者
望月寛(若林区)
庄子徳雄(若林区)
- ・食品衛生優良従業員表彰
遠藤芳晴(青葉区)
大久保三枝子(青葉区)
岩淵香(青葉区)
吉田久美子(青葉区)
本田由彦(青葉区)
千葉梨絵(青葉区)
澤真広(青葉区)
菅原恵(宮城野区)
大場宏次郎(若林区)
高橋真晴(若林区)
菱沼英一(太白区)
森梨沙(太白区)

(敬称略)

食品衛生法の改正について

仙台市健康福祉局
保健所生活衛生課長 山本 均

今年はワールドカップラグビーが日本で開催されます。仙台では試合が行われませんが、釜石市で試合が予定されています。来年は東京オリンピック・パラリンピック大会が開催され、一部の競技が宮城県で実施されます。

オリンピック大会で活躍を期待する一人が男子マラソン日本記録保持者（平成31年1月現在）の大迫選手です。ライバルの設楽選手との切磋琢磨は見ものですね。大変楽しみです。

一方、「大迫選手」といえば、昨年、FIFAワールドカップ・ロシア大会で日本代表が活躍した記憶はまだ新しく、忘れられない出来事でした。

その「半端ない」活躍に日本中が熱狂するワールドカップ開会式の前日に、国会で改正食品衛生法が成立、公布されました。

改正内容としては、①広域的な食中毒事案の対策強化、②HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化、③特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集、④食品用器具・容器包装の衛生規制の整備、⑤営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設、⑥食品リコールの報告制度の創設等です。

紙面の都合上、改正内容の詳細は割愛いたしますが、②HACCPの制度化と⑤営業許可制度の見直しが食品等事業者の皆様に影響が大きい事項とされます。

HACCPの制度化は、原則として全ての食品等事業者に実施を求めるものです。欧米では義務化され、国内では既に導入している工場が数多くあります。

とはいえ、食品等事業者の皆様が、従来のHACCPの7原則12手順のような考え方から入ると、どうしてもハードルが高いと思われます。そのため、今回の制度化では、規模や業種、取扱う食品に応じた取り組みとして、食品団体が作成した衛生管理の手引書を参考にしたアプローチも認められています。

手引書は普段の衛生管理を「見える化」するためのマニュアルです。難しく考える必要はありません。まず、やってみるといことが大事です。

営業許可の見直しでは、現行の34業種の営業許可を見直し、業種が再編されるほか、新たに届出制度が設けられます。食品等事業者の皆様の中には、営業許可の業種が変わったり、新たに届出が必要な場合があるかもしれません。詳細は国が検討中ですが、決まり次第、お知らせいたします。

訪日客は年々増加しています。仙台へ足を運ぶ外国人の方は東京や関西に比べて多くはありませんが、スポーツイベント目当ての外国人も多く仙台に立ち寄るでしょう。

仙台を訪れる方々に安心して食事をして頂き、滞在の思い出に華を添えるためにも、貴協会のご協力が不可欠です。今後とも本市の食品衛生の向上にご理解を頂きますようお願いいたします。

HACCPの制度化と食の安心・安全五つ星事業

(公社) 仙台市食品衛生協会
HACCP 普及指導員 小林 正裕

平成30年6月に食品衛生法が改正され、HACCPに沿った衛生管理が制度化されました。法改正時に2年以内の施行とされましたが、施行期日以前であっても、HACCP制度を取り入れることで、衛生管理の向上や従業員の意識向上につながりますので、食品衛生協会としても早めの対応を推奨しています。

法改正によるHACCP制度では、一定規模以上の事業者を対象とする「コーデックス国際基準による7原則12手順を要件とする本格的なHACCP」と小規模事業者を対象とする「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のいずれかでHACCPによる衛生管理を行います。仙台市内の飲食店、菓子製造業などほとんどの事業者は小規模事業者に含まれ、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行うこととなります。

小規模事業者のHACCPへの対応のため、関係業界団体が「業種別手引書」を作成しており、順次、厚生労働省のホームページで公表されています。一般飲食店の手引書については、公益社団法人日本食品衛生協会が作成し、仙台市を含む全国各地で講習会が開かれています。

一般飲食店手引書は、食中毒予防の3原則（つけない・増やさない・やっつける）を基本としており、これまで行ってきた衛生管理と大きく変わりません。衛生管理計画を作成して計画に基づいて日々の衛生管理を実施し、結果を確認・記録することにより衛生管理の「見える化」を図ります。手順の概要は以下のとおりです。

- 1 冷蔵庫温度管理、器具機材の洗浄消毒、手洗などの衛生管理（一般衛生管理）計画作成
- 2 非加熱や加熱するものなど温度管理によりメニューを分類、衛生管理（重要管理）計画作成
- 3 一般衛生管理・重要管理の計画に基づいて実施し、実施状況を確認・記録

難しそうに思われるかもしれませんが、一般衛生管理は今やっていることを計画として見えるようにし、確認して簡単に記録していくことです（1日1回1行です）。また、重要管理についても、今やっている食品の冷蔵保管や加熱状況を確認・記録していくことです（こちらも1日1回1行です）。

2019年 2月		毎日の実施記録<一般的衛生管理>								
分類	① 原材料の受け入れの確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫(°C)	③-1 交差汚染・二次汚染の防止	③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌 破損点検	③-3 トイレの洗浄・消毒	④-1 従業員の健康管理等	④-2 手洗いの実施	日々チェック	特記事項	確認者
1日	(良)・否	4°C -18°C	(良)・否	(良)・否	(良)・否	(良)・否	(良)・否		生肉に触れた後、手を洗わなかったので注意。	
2日	(良)・否	5°C -17°C	(良)・否	(良)・否	(良)・否	(良)・否	(良)・否			
3日	}	}						}		
28日	(良)・否	3°C -20°C	(良)・否	(良)・否	(良)・否	(良)・否	(良)・否			

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」パンフレットが各区食品衛生協会事務所にありますので是非ご覧ください。

また、HACCP制度化にともない、日本食品衛生協会では、一般飲食店を対象に「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を含む下記5項目を実施し、プレートにより消費者に示す「食の安心・安全五つ星事業」を開始しました。仙台市食品衛生協会では全国に先駆け昨年9月に取り組みを開始しました。

- ☆ 従事者の健康管理実施店 : 毎年、健康診断および検便検査を実施
- ☆ 食品衛生講習会受講店 : 食品衛生に関する講習会を受講し、従業員への衛生教育を実施
- ☆ 衛生害虫等の駆除対策実施店 : 衛生害虫等の駆除を実施
- ☆ 衛生管理記録実施店 : HACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理計画・記録
- ☆ 食品賠償責任保険加入店 : 食品賠償責任保険に加入

「食の安心・安全五つ星事業」は一般飲食店手引書の「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に基づいていますので、実施店は法改正によるHACCP制度に対応していることとなります。会員の皆様には、食品衛生協会のHACCP普及指導員が直接店舗に行き、助言、支援します。これまで、各区で計52施設が取り組んでおり、難しいものではない、記録も負担にならない、衛生管理が向上するなどの声が寄せられています。衛生管理の向上はもちろんのこと、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理実施を消費者にわかりやすくお知らせでき、消費者がお店を選ぶ重要な情報になります。皆様の積極的な参加をお待ちしております。

食の安全と健康生活

月刊

食と健康

食品衛生や食の安全について、写真やイラストも用いてわかりやすく説明。その時期に応じた食中毒予防の具体的な方法などを解説する特集記事のほか、食品衛生指導員活動をはじめ、現場でのトラブル解決術、クレーム対応など現場で役立つ知識や、「食品衛生事件ファイル」といった最新の情報が満載！食に関する問題をとおして、健康で豊かな生活を考える月刊誌。



洗い残しを防ぐ！
～食器洗浄機の正しい利用方法を知ろう～



プレート・アルバイト従業員への食品衛生教育

◆ 特集 ◆

毎号、食品衛生に関する基礎知識や最新情報を2本掲載。食中毒予防の具体的な方法、厨房や調理従事者の衛生管理などの専門的な内容もイラストを用いてわかりやすく解説します。



食の安全と健康生活
食と健康
2月号
2019年2月

毎月1日発行
1部 600円(税込) / 年 7,200円(税込)
発行：公益社団法人日本食品衛生協会

お問合わせ・お申込先
(公社) 仙台市食品衛生協会
電話 022-268-3742

せんだい食協だより 平成31年2月発行

発行 公益社団法人 仙台市食品衛生協会
仙台市青葉区上杉1-5-1 青葉区役所6階
TEL/FAX 022-268-3742

印刷 株式会社 イシカワ印刷